

# 规范一批 提升一批 取缔一批

## 食药监局联手临汾路街道率先全覆盖监管无证小餐饮

● 记者 江跃中 来自临汾路街道的报道——

夏天来了，本市大街小巷的小餐饮又开始火起来，夜排档更是吸引了许多食客。但这些食铺，有很多是没有餐饮服务许可证的无证小餐饮，食品卫生等问题突出，对他们的监管也很难。近日，闸北区食药监分局联手临汾路街道，在该街道辖区试点采取“规范一批、提升一批、取缔一批”的新政，对现存的无证小餐饮经营门店进行清理和取缔，并严控新开设的无证小餐饮经营门店，取得良好成效，已于本月中旬在全市各街镇率先实现了将所有无证小餐饮纳入监管的全覆盖。

### 关停并转31户小餐饮

此次对无证小餐饮开展综合治理，是食药监部门和街道切实按照闸北区委群众路线教育实践活动的要求，以解决当前群众投诉反映集中的无证小餐饮无序经营现象而实施的新举措。他们以“减少存量、控制增量、疏堵相济、有序过渡”为原则，坚持专项整治与制度规范、扶优与治劣并举，对不符合条件的无证小餐饮坚决取缔，将现存符合条件的无证小餐饮经营门店，通过登记备案制等途径纳入监管范畴。“因为环保等原因，暂时没法取得相关许可证的经营者，通过让其备案，使监管部门能够掌握其经营情况，随时进行监管。”闸北区食药监分局局长王希佳介绍说，目前，临汾路街道辖区已关、停、并、转（转业态、发放临时或正式许可）无证小餐饮门店31户，剩余无证小餐饮经营户全部予以登记备案公示管理。由此，临汾路街道在全市各街镇率先实现了将无证小餐饮纳入监管的全覆盖。

### 逐步消除无证经营土壤

同时，食药监部门和街道还督促无证小餐饮建立落实各项食品安全管理制度，严格按照餐饮服务食品安全操作规范进行加工制作，加强对从业人员健康检查、食品添加剂使用、高风险食品制作、餐饮具清洗消毒和餐厨废弃物处置等重点环节的监督检查。临汾路街道党工委书记米振荣表示：“逐步消除无证经营滋生的土壤，最终实现辖区内无证小餐饮经营业态消失的目标。”

下一步，临汾路街道将会同区食药监等各职能部门研究制定长效管理机制，依托街道网格化工作平台，加强对辖区小餐饮经营户的监督检查力度，对新“滋生”的无证小餐饮发现一户清理一户，巩固治理成效。

**社区明星**  
中国梦·邻里美

### “邻里好医生” 汤根妹



黄浦区海悦小区有位邻里交口称赞的好医生、好邻居——汤根妹。汤医生刚退休就主动加入了医疗队，义务为社区居民提供服务。小区有一个患重病的居民，通过治疗正在恢复过程中，必须定时打一种提高免疫力的针胸腺肽。但根据医院规定：在医院购买针胸腺肽，就必须到医院注射，而这家医院离患者住处又太远。汤医生知情后爽快地答应义务为这名患者进行居家注射。为确保安全，汤医生让患者到医院做好皮试检查，确认可以在家注射后，和患者约定每周打2次。

田应金 推荐

### “纸模达人” 张惠方



67岁的张惠方是个“老潍坊”了。十年来，他用彩喷纸加卡纸方法，按比例制作了豫园九曲桥、东方艺术中心、上海科技馆、上海国际会议中心、中国航海博物馆等多座上海地标性建筑的纸模，一砖一瓦惟妙惟肖，被老伴儿戏称为“文艺老青年”。

为了制作新版九曲桥，他带着相机往城隍庙跑了好几趟，“九曲桥有几根底柱我都数清楚了；桥上走几步就有几块特别的花砖；湖心亭玻璃上的倒影我也注意到了。我统统拍下来印在模型上，希望能最大程度地还原真实的九曲桥。”

查睿 推荐

## 召稼楼餐饮全面改造 下沙烧卖古镇咸蹄游客放心吃

下沙烧卖、古镇咸蹄，闵行浦江镇召稼楼古镇的餐饮独具特色。为让来宾吃得放心，浦江镇结合创建市食品安全示范镇工作，近日全面启动古镇小餐饮的规范化管理和改造。

在古镇目前营业的60多家餐饮商铺中，主要的改造内容包括生熟操作的空间分隔、冷藏存储设备的更新升级以及采购渠道的登记规范。经过新一轮改造，召稼楼的餐饮将在硬件上基本达到餐饮服务许可证或食品流通许可证的颁证要求，区食药监部门将在此基础上，逐一核查并实施颁证。

通讯员 徐晓明 记者 鲁哲

### @ 微信信息

#### 徐汇漕河泾 组建控污志愿监督队

日前，徐汇区纪念世界环境日大型主题宣传活动在徐汇区漕河泾开发区举行，该区同时组建了全市各区县中首支扬尘污染控制社区志愿者监督队伍。

围绕今年世界环境日中国主题——“向污染宣战”，在活动现场，徐汇区环保局组织开展了内容丰富、形式多样的宣传活动，成立“巾帼环境友好使者”、“青年环境友好使者”、“扬尘污染控制社区志愿者”服务队，充实区域环境志愿者服务力量。

袁玮

#### 虹口曲阳街道 举行消防逃生演练

为确保社区治安消防一方平安，日前，虹口公安分局曲阳路派出所联合曲阳路街道办事处，举行“大柏树杯”社区居民消防疏散逃生演练活动。街道内各单位、学校、医院及小区居民等千余名志愿者参加了居民消防应急疏散逃生演练和知识竞赛。

曲阳路派出所针对该街道高楼居民多、营业网点多、外来务工多等特点，多年来坚持开展消防疏散逃生、治安保障等演练活动，旨在增强社区居民及单位员工消防应急疏散逃生能力。

吴锡荣

### 手机扫一扫 精彩更多



离读者近些，近些，再近些。我们将镜头对准平凡人，让更多有着美丽心灵的“邻家阿婆”“花匠老伯”，成为我们的社区明星。欢迎读者用手机拍摄后，加入简单文字介绍，通过微信公众号账号“新民法谭”投稿。



### 弄堂味道

## 最地道上海冷面 就是一个“爽”

天气渐渐热起来了，又到了吃冷面的季节。盛夏中午，没有什么比一份酸爽美味的冷面更能让人胃口大开了。重庆北路大沽路路口有一家叫东泰祥生煎馆的小店，每天吃冷面的客人排着长队，据说这里能吃到口味最地道的上海冷面。

上海冷面看似制作简单，面下好吹凉刷一点油，拌上酱油、芝麻酱、醋和辣油即可。但在挑剔的老吃客看来，地道的冷面却并不是那么好做，面条的口感、酱汁的稀稠、配料的比例都有讲究，吃口好的冷面给人感觉就是一个“爽”。

东泰祥的主管朱先生，对于自家的冷面颇为自豪。他说冷面虽然制作简单，但要做好却得花心思，特别是在一些微小的细节上，必须遵循传统方法，甚至有些吹毛求疵，如果一个环节没有做好，出来的味道就会差许多。

首先最重要的是选面，必须挑选不易煮烂的优质面条，出锅后拌好油自然吹凉，不能直接暴露在空调下，否则会被吹硬，失去应有的弹性与嚼劲。接着就是酱汁，醋与酱油都需要经过稀释与烹制，调制酱汁的比例也要经过严格拿捏。东泰祥冷面使用的花生酱，都是店里自制的，选用上好的花生然后充分搅拌，直到没有颗粒物为止，再加入水稀释，不能太稀，也不能太稠。最重要的是花生酱制作好后必须放一个小时，这时是花生酱口感最好的阶段，时间不足与放太久都会影响口感。

经过这些步骤制作出的冷面，面条爽口有弹性，酱汁口味酸咸适中，既能感受到花生酱的香气，也不会觉得腻，再点上些许辣油，看着养眼吃着爽口。

李一能

## 自家的事有“自家人”帮忙跑腿

### 友谊路街道60项社区事务受理下沉居委会

劳动保障、社会救助、计划生育、医疗保险……这些居民必须亲自去社区事务受理服务中心办理的自家事，如今都有人可以帮忙跑腿，他们就是宝山区友谊路街道37个居委会的居委干部。据悉，自去年在居委会设立延伸受理点之后，很受居民欢迎，为此今年街道又将原先受理的46项服务增至60项。

友谊路社区辖区面积10.45平方公里，下设37个居民区，居民到街道各部门办事，就是骑车少说也得半个小时。尽管宝林三村居委会离街道社区事务受理服务中心很近，但居民们觉得，再近都比不上设在小区里的居委会“门对门”。

为了打通服务群众的“最后一公里”，从去年起，友谊路街道对社区事务受理服务中心160多个服务项目重新梳理，今年已涉

及劳动保障等4个条线的60项业务下沉延伸至辖区的37个居委会。

家住宝林三村的王阿婆告诉记者，以前去中心办事，要排很长时间的队，总算叫到号了，不是材料漏带了，就是听不懂、记不住。“对阿拉老年人来说，过去办点事体老吃吃力，现在好多了，居委干部我都认得，她们会很耐心地跟我解释，材料少了一份，回去再拿也就几步路。事体办好了，她们还会打电话到我家。”王阿婆说，没空时老头子也能代领，因为老邻居都很熟悉了。

居委干部说，为居民代办的这些服务项目政策强、难度大，她们的工作量都大大增加了，但每次帮到居民、看到他们开心的笑容，心里就很欣慰。

居民小刘（化名）长期瘫痪在床，母亲刚

刚过世，父亲罹患老年痴呆症多年，家庭情况特别困难。每次副食品价格补贴、医疗费报销一发下来，都是居委干部第一时间送上门，最少一周要上门服务一次。小刘感激地说：“家里大事情靠共产党，小事情靠居委会，居委干部就像我们的‘自家人’。”

据了解，友谊路街道每个居委会的延伸受理点每月平均受理约800人次，一年来，通过延伸受理点处理的事务超过一万人次。与此同时，社区事务受理服务中心近期也以“一口式”服务取代了“一门式”服务，还专门设立了值班长，确保居民办事有人引导，突发事件有人处理。中心还引入群众评议机制，在每个窗口安装了群众满意评价系统。前来办理事务的居民普遍反映，中心的服务质量有所提升，群众满意度高达98%。

金霏